



planet win 365 CASINO

BONUS DI BENVENUTO FINO A 220€ FUN BONUS SUL CASINO

Il gioco è vietato ai minori di anni 18 e può causare disturbi da gioco d'azzardo (DGA). L'ottenimento e la fruizione del bonus sono soggetti a condizioni visualizzabili su <https://promozioni.planetwin365.it/promo/20e-gratis/>. Per le probabilità di vincita consultare il sito www.agenziadoganemonopoli.gov.it e il sito www.planetwin365.it. SKS365 Malta Ltd - Conc. GAD 15242

AGENZIA DOGANE MONOPOLI ADM

Home » Classifiche » Mangiare all'aperto a Roma, ristoranti e trattorie con dehors e giardini: i migliori indirizzi

Mangiare all'aperto a Roma, ristoranti e trattorie con dehors e giardini: i migliori indirizzi



17 Luglio 2017 Comments 0 Sonia Ricci

Mangiare all'aperto a Roma, ristoranti e locali con dehors e giardini. ENGLISH VERSION. Non c'è solo il **centro di Roma** ad accogliervi in queste **assolate giornate e bollenti serate estive** con più o meno piccoli spazi all'aperto aperti per pranzo e per cena. Sono tanti i quartieri della Capitale pronti ad offrirvi la loro **ristorazione di qualità**, con qualche pecca ed altrettante eccellenze, in un **ambiente fresco**, magari circondati da alberi o su terrazze con vista. Ecco allora che abbiamo stilato una lista di **ristoranti e trattorie con dehors e giardini**, dove **mangiare all'aperto a Roma**, in questa **estate 2017**, da Trastevere a San Giovanni, da Ostiense a Prenestina.

Mangiare all'aperto a Roma

Privacy settings



Nuova up! Tua con anticipo 0

Da € 149 al mese TAN 3,99% - TAEG 6,10%. Valore futuro garantito per tutti.

CENTRO – TRENDY

Osteria delle Coppelle



L'**Osteria delle Coppelle** regna sovrana nella piazza che gli dona il nome e si allontana dal concept di osteria tradizionale: qui si passa dal **pranzo e cena** con i primi e secondi della tradizione ma con un tocco in più, come i **saltimbocca alla romana** con speck e salvia frita, fino all'**aperitivo** del mercoledì con dj set, magari da abbinare ai cicchetti, monoporzioni di piatti come la **pizzella frita al pomodoro** o la tartare di tonno con guacamole e germogli (3 euro). Potrete spaziare anche tra **pizza, bruschette, dolci** home made (6 euro) e insalatone (dai 9 ai 12 euro). Bella la possibilità di cenare sui **tavolini della piazza**, ma la vera parte cool è il "retrobottega", il **Club Derrière**, lo speakeasy che si cela all'interno dell'armadio bianco della sala posteriore dell'osteria. Qui si entra muniti di parola d'ordine, con il giusto outfit e pronti a seguire le classiche regole da **speakeasy**: non si urla, non si beve troppo, non si usa il cellulare e così via.

Osteria delle coppelle Roma, Piazza delle Coppelle 54. Aperta tutti i giorni a pranzo e cena. Tel. 0645502826. [Sito](#) e [Pagina Facebook](#)

TRASTEVERE – GOURMET

Pianostrada



Dopo la felice esperienza in **vicolo del Cedro** a Trastevere (**dove ora trovare Eggs**), le **quattro bionde** più famose della ristorazione romana hanno deciso di fare le cose in grande. Da fine 2016, infatti, **Chiara Magliocchetti**, **Paola Colucci** e le figlie **Flaminia** e **Alice** le ritroviamo con **Pianostrada** in via delle Zoccolette, nello splendido ristorante già sede di Zoc 22. Arredamento perfetto, clima caldo, un **cortile-giardino splendido** dove poter mangiare, un grande bancone circolare con **cucina a vista** a ricordare il passato. Il trasloco di Pianostrada ha portato con sé anche l'ampliamento del menu, già apprezzatissimo dai *fooders* romani: non solo **fritti** (10-13,50 euro), insalate, panini gourmet (12,50-14,50), carciofi e l'ottimo pane fatto in casa, ma una carta completa di **primi** e **secondi** che varierà periodicamente. Da provare lo scenografico **carciofo alla giudia**, la leggerissima **tempura di baccalà** e le focacce ai fichi e ai pomodorini secchi.

Pianostrada Roma, via delle Zoccolette 22. Aperto da martedì alla domenica a pranzo e cena. Tel. 0689572296. Sito e Pagina Facebook

GARBATELLA – TARTARE E CARPACCI

Latteria Garbatella



L'insegna, un po' decadente, c'è ancora. La "A" che componeva "bar" è l'unica rimasta. Era conosciuto come **Bar Lunik** (o della "nanetta") e prima ancora come il **Bar di Socrate**. Attaccato allo **storico murale "Vota Garibaldi"** e sotto alla statua della **Garbata ostessa** che dà il nome al quartiere, la **vecchia latteria** dopo anni di "corteggiamento" è stata ristrutturata e riaperta. **Latteria Garbatella** è un bistrot, in stile newyorkese, specializzato in tartare e carpacci di carne e pesce, con tanto di **cortile** (tutto romano) a cui si accede da **piazza Geremia Bonomelli**.

Latteria Garbatella Roma, Piazza Geremia Bonomelli 9, Tel. 065123913. Sito. Pagina Facebook

TRASTEVERE – CUCINA ROMANA

 Privacy settings

Teo



Trattoria da Teo (da *Teodoro Filippini, il patron*) si trova in una delle piazzette più belle di Roma, **piazza dei Ponziani**, da quando nel 2011 ha lasciato la storica sede in via dei Vascellari (dove è poi nato **Da Enzo al 29**). **Cucina tradizionale**, romana che più romana non si può. Primi della transumanza (ottima l'**amatriciana**), minestra broccoli e arzilla, **coda e abbacchio**, ma anche qualche buon piatto di pesce. Dimenticati i dieci tavolini di formica, ecco una **bella veranda** sulla piazza, curata ma nient' affatto leccata. L'approccio del personale è il solito: tra il burbero brusco e il burbero simpatico. I **prezzi** sono nella media delle trattorie presenti a Trastevere: l'amatriciana costa nove euro, i maltagliati alla ricciola 14. Un fiore di zucca (ottimo, crocca e fila) costa 1,5 euro.

Trattoria da Teo Roma, Piazza dei Ponziani 7. Aperto a pranzo e a cena. Chiuso la domenica. Tel. [065818355](tel:065818355). [Pagina Facebook](#) e [Sito](#)

MONTI – PIZZA E CEVICHE

Madre



Un bello spazio all'aperto, piacevole ed elegante, con qualche eccesso estetico kitch, ma che resta uno dei migliori del Rione Monti. Pizza gourmet e ceviche (18 euro) sono i piatti più richiesti, di ottima qualità, grazie alla supervisione di Riccardo Di Giacinto. Dopo una partenza difficile nel servizio, si è attestato su un buon livello, **mentre i prezzi restano ben al di sopra della media**: una Margherita con bufala costa 15 euro, mentre la Roja, con gamberi rossi e bufala affumicata arriva a 26 euro.

Madre Roma, Largo Angelicum 1, Roma. Tel. 06 678 9046 [Pagina Facebook](#)

AVENTINO – GOURMET

The Corner Marco Martini



The Corner è il ristorante stellato e cocktail bar ai piedi dell'**Aventino** che vede alla guida ed ai fornelli lo chef **Marco Martini** e a capo del cocktail bar il bar manager **Daniele Gentili**, insieme al bartender **Matteo Nicolì**. Nel locale una bellissima **terrazza-giardino** dove mangiare all'aperto. Divani, poltrone, gazebo, accolgono quanti vogliono mangiare, oppure bere un **drink all'aperto**. A **pranzo** è possibile ordinare da uno a tre portate rispettivamente per 10, 18 e 25 euro; mentre a cena diversi **menu degustazione** da 95 a 200 euro.

The Corner Marco Martini, viale Aventino 121, Roma. Tel. 0645597350. [Pagina Facebook](#)

PIAZZA FIUME – PIZZA E SALUMI

Pro Loco Pinciano



Pro Loco Pinciano è il progetto romano di **Gastore Pierini** e **Fiorentina Ceres** al quale ha offerto la sua opera, i suoi prodotti e il nome **Vincenzo Mancino**: una **pizzeria con cucina** aperta a due passi da Piazza Fiume, che punta tutto sui prodotti di gastronomia già noti nelle precedenti sedi di Centocelle. **Formaggi** e **salumi** uber alles, come dimostra il lungo bancone all'ingresso e tutti rigorosamente laziali: D.o.l., ovvero a denominazione di origine locale. Ma c'è spazio anche per una **pizza** di ottima qualità (la pasta è davvero morbida) e un menu variegato. Una cinquantina di posti in sala, ma anche un piccolo **dehor** per una ventina di persone. Il menu è ricco: si può cominciare con una **panzanella con stracciata di bufala** di Amaseno e olio di Itri (10 euro). O con un **fritto**: c'è il **supplizio** alla romana di **Arcangelo Dandini** (3 euro), ma anche il morro di baccalà in pastella croccante (5) e le patatine cacio e pepe (4). Capitolo pizze: la Margherita costa 7 euro, ma ci sono molte varianti più ricche. Citiamo la **Margherita Fumè** (con prosciutto di Bassiano affumicato); la **Conciata**, con conciato di San Vittore e zucca; la Gaeta, con pomodoro, **acciuoghe di Gaeta** e mozzarella.

Pro Loco Pinciano Roma, via Bergamo 18. Aperto tutti i giorni dalle 11 alle 15 e dalle 19:30 alle 24. Tel. 06.8414136. [Sito](#) e [Pagina Facebook](#)

GIANICOLENSE – CUCINA ROMANA DOC

Cesare al Casaletto

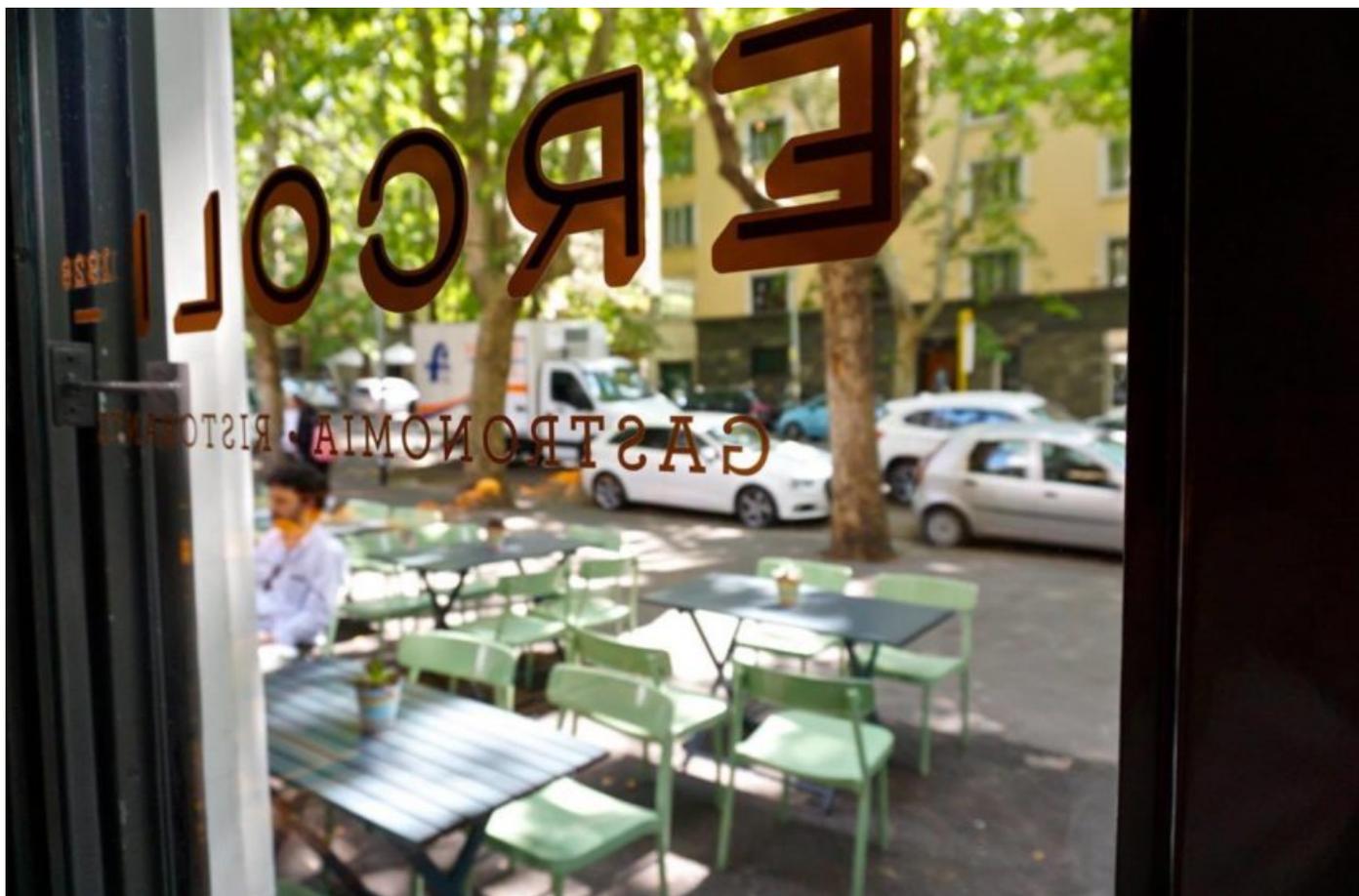


Una delle migliori trattorie di Roma, che d'estate sboccia con il suo cortile vecchio stile. Il patron **Leonardo** propone piatti e vini (molti naturali) con una competenza e una passione ammirevoli. Si consigliano tra gli antipasti le **polpette di bollito**, le melanzane e i **totanetti fritti**, oltre al filetto di baccalà ed al **fiore di zucca**. Prezzi più che onesti. Qualche pecca nel servizio (se non viene al tavolo Leonardo).

Cesare al Casaletto, via del Casaletto 45, Roma Tel. 06 536015

PARIOLI – SALUMI E FORMAGGI

Ercoli 1928



E' il **nuovo progetto di una delle gastronomie** più note e apprezzate di Roma, **Ercoli**. Un ricco bancone riproduce i pezzi forti dell'originale, ma in questo caso Ercoli 1928, nel cuore di viale Parioli, offre anche una ristorazione completa. Menu originale, che supera i confini della tradizione. Tra i primi segnaliamo i **ravioli cacio e pepe** con crema di fave e polvere di Patanegra riserva (16 euro) e le **tagliatelle con sfilacci di anatra e composta di prugne** (13 euro). Clima allegro e vitale.

Ercoli 1928, viale dei Parioli 184, Roma. Tel. 06 808 0084 [Pagina Facebook](#)

CENTRO – FUSION

Le Asiatique



Cucina fusion giapponese, cocktail bar e arredamento raffinato: è in sintesi **Le Asiatique**, il ristorante della famiglia Sermoneta a Largo di Fontanella Borghese, aperto a fine 2016 con l'obiettivo di classificarsi ai piani più alti della scena della cucina asiatica gourmet a Roma, da tempo in capo a **Zuma**. Il locale è suddiviso in più sale e ospita circa 90 coperti; nel periodo estivo si può mangiare nel **dehor** che affaccia sulla piazza romana. Si mangia fusion, soprattutto cucina giapponese (tra **ramen**, soba e udon), ma anche cinese e **thailandese**. A pranzo ci sono delle soluzioni veloci e a prezzo ridotto, con menu a 16-18 euro. A cena, invece, il **sushi** tradizionale (piatti da 23 a 70 euro), noodles (16-18), tartare e cevice (16-20).

Le Asiatique Roma, Largo della Fontanella di Borghese 86/A. Aperto tutti i giorni dalle 12 a mezzanotte. Tel. [0669330441](tel:0669330441). [Sito](#) e [Pagina Facebook](#)

GARBATELLA – CUCINA ROMANA

Ristoro degli angeli



Il **Ristoro degli Angeli** si trova nel cuore di Garbatella, di fronte al Palladium e alle redini c'è **Elisabetta Girolami** dalla chioma verde, e Ivo Menichelli. Il clima è piacevole e informale, e all'esterno c'è un dehors dove godersi l'estate romana. La spesa viene fatta al **mercato della Garbatella** e nel menu c'è un occhio di riguardo per le **proposte vegetariane**. Tra i piatti c'è la focaccina con lardo di cinta senese bio (8), **fettuccine degli angeli con burro di montagna, parmigiano stravecchio e sesamo tostato** (10), ravioli di baccalà (14), fregnacce romane con melanzane e pesce spada (14), pecorino della Sabina alla piastra con miele siciliano di fiori d'arancio (12). Tra i secondi: **involtini di rombo di mare ripieni di verdure allo zenzero** (20), tagliata di manzo ai ferri con salsa al vino rosso o sale grosso dell'Himalaya (20).

Ristoro degli Angeli Roma, Via Luigi Orlando 2. Aperto tutti i giorni a cena, chiuso la domenica. Tel. 0651436020. [Sito](#) e [Pagina Facebook](#)

CENTRO – PIZZA

Emma



In via del **Monte della Farina** spicca **Emma**, la pizzeria aperta nel 2014, che sforna la **tonda romana**, quella **sottile e croccante**, preparata con materie prime selezionate, ideata a quattro mani da **Francesco Roscino** e con la collaborazione di **Pierluigi Roscioli** per gli impasti, preparati con una miscela di farine del **Molino laquone** e farro bianco biologico del **Molino Vecchino**. Tra **le pizze** spiccano la **zibello** e **bufala** con pomodoro Pomilia, mozzarella di **bufala di Paestum** a crudo sfilacciata a mano, **culatello** di Zibello Podere Cadassa (13,50 euro) e cavolo e cinta con mozzarella Vaccina Terra Roma, cavolo nero toscano, scaglie di **pecorino** stravecchio di **Pienza** e **pancetta di Cinta** (12 euro). Tra i fritti il **suppli al telefono** con risotto Carnaroli (3). Oltre alla pizza il menu comprende anche **cucina**, con un menu ampio e articolato. Un assaggio: l'**uovo di San Bartolomeo bio** con tortino di patate di **zafferano** in pistilli, **fondue di parmigiano** e punte di asparagi (12) e **tris di ovoline di mozzarella** di bufala di Paestum spolverate di **bottarga di Cabras**, pomodorini semiseccchi e olive taggiasche (13 euro).

Emma Roma, Via Monte della Farina 28/29. Sito. Aperto tutti i giorni a pranzo e cena. Tel. 0664760475. Sito e Pagina Facebook

CENTRO – GOURMET

Osteria Siciliana



Un pezzo di **Sicilia** si trova in via del Leoncino, all'**Osteria Siciliana** firmata dallo chef bistellato **Nino Graziano** (ve ne abbiamo parlato [qui](#)). Circa **sessanta coperti**, di cui 30 nelle sale interne e altrettanti nel piccolo **dehors** che affaccia su **via dell'Arancio**. Il menu propone cucina sicula (soprattutto palermitana) con **ricette tradizionali** ma al tempo stesso innovative e (soprattutto) non ha prezzi stellari. Si parte con i **carciofi** "attuppati" ripieni (13), la **caponata di verdure** (12), le sarde alla beccafico (15). Tra i primi consigliati: gli spaghetti con **bottarga di tonno** e scorzette di limone verdello (20), la **pasta fritta alla norma** e ricotta salata (14) e la **minestra d'aragosta** con spaghetti pizzati (26).

Osteria Siciliana Roma, via del Leoncino 28, Tel. 0668805283. [Pagina Facebook](#) e [Sito](#)

OSTIENSE – PIZZA

Spiazzo



Una **pizzeria di buona qualità** nell'enclave dell'ex zona industriale dei Mulini Biondi, a due passi dal Ponte di Ferro. Pizza simile a quella romana, ma con i bordi più alti e base croccante. Impasto lievitato almeno **48 ore**. Oltre alle tradizionali **margheritissima**, pancetta, marinara, romana, boscaiola, ortolana, prosciutto cotto (6-9 euro), Spiazzo propone la versione con **mortadella, pistacchi e ricotta** e quella con **patate e provola** (8).

Spiazzo, via Antonio Pacinotti 83, Roma. Tel. 06 556 2738 [Pagina Facebook](#)

APPIA – GOURMET

Epiro



Ha appena compiuto 3 anni di vita e Epiro resta una delle realtà più giovani e più in vista della ristorazione romana, anche grazie a una brigata affiatata e competente. Da qualche mese, il gruppo di **Epiro** ha preso in affitto un'**azienda biologica** ed impegnata nella **coltivazione di un orto** fuori dal Grande Raccordo Anulare sulla **Laurentina**. Dunque oltre ai **prodotti** acquistati in piazza Epiro, dove sorge il **Mercato Latino**, si aggiungono le materie prime **coltivate** e raccolte direttamente dalla squadra del **ristorante gourmet**. Il nuovo **menu** (che potete vedere [qui](#)) conta due **menu degustazione**: il primo con crudi di palamita con spuma di **ostriche**, lingua di vitello e **ravioli al vapore** ripieni di cacio e pepe alla **vignarola** a 50 euro; mentre il secondo, detto "**Fai da te**", si compone di cinque portate a scelta. Il dehors, piacevole e tranquillo, è in un cortile interno.

Epiro, piazza Epiro 26, Roma. Tel. 06 6931 7603 [Pagina Facebook](#)

MONTEVERDE – WINE BAR

Litro



Uno dei **migliori wine bar di Roma**, con bel dehors e una selezione di **vini naturali** accuratamente scelti da Maurizio Bistocchi (proprietario anche di Caffè Propaganda) e dalla sua brigata, appassionata e competente. Da qualche mese nella piccola cucina del locale è arrivato lo **chef veneto Marco Bravin**. Si mangia bene (tutte le materie prime sono scelte con grande cura) e si beve benissimo, con prezzi non troppo popolari.

Litro, via Fratelli Bonnet 5, Roma. Tel. 06 4544 7639 [Pagina Facebook](#)

CENTRO – TRENDY

Baccano



Baccano, il **bistrot parigino** (con influenze newyorkesi) in pieno centro storico, offre un'ampia scelta tra **ristorante** (aperto fino a mezzanotte e mezza), stuzzicheria, **cocktail bar**, caffetteria e gelateria. Dalla colazione con english breakfast fino all'aperitivo e alla cena, potrete gustare i piatti dello chef **Marco Milani** all'aria aperta nel dehors; il menu è mensile, ma alcuni piatti ricorrono spesso. Segnaliamo la **tartare di manzo** (16-23 euro), le **alici fritte** (9 euro), le lasagne (13-15 euro), hamburger di manzo (16 euro) e gran crudo (90). Per l'aperitivo potrete gustare le **ostriche** (disponibili anche a pranzo e a cena), selezioni di salumi, mini sandwiches e tanto altro. Da bere **birre artigianali**, un'ampia selezione di bollicine e vini e cocktail sapientemente miscelati.

Baccano Roma, via delle Muratte 23. Aperto tutti i giorni dalle 11 alle 2. Tel. [0669941166](tel:0669941166). [Sito](#) e [Pagina Facebook](#).

PIGNETO – GOURMET

Pigneto 1870



Un **ristorante di qualità** in una zona nella quale l'alta ristorazione stenta parecchio, come si evince anche dalla **chiusura di Primo al Pigneto**. Lo ha messo in piedi lo **chef Andrea Dolciotti**, che offre un menu gourmet con piatti ricercati, cercando di limitare il più possibile i costi. C'è un menu degustazione a 38 euro. Alla carta si spazia: tra i primi, **caramelle di cacio e pepe con cozze e broccoli** (13 euro), ravioli di ricotta mustia, carciofi e bottarga (13 euro). Tra i secondi, abanico di maiale iberico con mozzarella e verdure tostate (16) e **sgombro marinato con aceto di riso e soia, aglio e funghi** (16). Il dehors dà direttamente **sulla pedonale via del Pigneto**.

Pigneto 1870, via del Pigneto 25, Roma. Tel. 06 702 1401 [Pagina Facebook](#)

COLOSSEO – CUCINA DI MARE

Tempio di Iside



Trionfo di pesce per questo ristorante a due passi dal Colosseo, con un **piccolo dehors**, riparato dal traffico di via Labicana. Pesce freschissimo e di gran qualità, con prezzi che oscillano a seconda del grado di arrendevolezza alla generosa e un po' manipolatoria arte del servizio del patron. Battuto di gamberi a 20 euro, fusilli con i gamberi a 16, tagliata di tonno a 20.

Tempio di Iside, via Labicana 50, Roma. Tel. 06.7004741 [Sito](#)

TESTACCIO – CUCINA ROMANA

Flavio al Velavevodetto



Cucina solida e ambiente gradevole, con una **corte interna e una bella terrazza**. Nello **storico locale di Testaccio** trovate tutti i classici della cucina romana: martedì e venerdì pesce (**fritto di paranza, ricciola e baccalà**), giovedì coratella e gnocchi, **sabato abbacchio**. Dopo gli antipasti (che non sono il punto forte del locale), splendide mezze maniche alla gricia, amatriciana e carbonara (9 euro), e poi **fettine impanate, pollo alla romana con i peperoni o polpette al sugo** (12). Niente carta dei vini: ci si alza e si va nel corridoio dove si sceglie direttamente la bottiglia (ognuna è prezzata). C'è anche una **seconda sede di Flavio**, aperta nel 2012 in piazza dei Quiriti, anche qui con spazio all'aperto.

Flavio al Velavevode, via di Monte Testaccio 97, Roma. Tel. 065744194 – Sede di Prati: piazza dei Quiriti 4/5, Roma. Tel. 06.36000009 [Sito](#) – [Pagina Facebook](#)

OSTIENSE – GOURMET

La Maisonnette Ristrot



Nel menu della brava **Susanna Sipione** troviamo materie prime di stagione, con ricette a base sia di pesce che di carne, calibrati in consistenza e sapore da spume e gel, talvolta declinati in **stile fusion a ispirazione nipponica**. Il menu varia stagionalmente, ma segnaliamo un buon **ceviche di ricciola con maionese di avocado al wasabi**, capperi disidratati e gel di mela (10) e la cheese cake. Punto di forza, ovviamente, il **grande dehors accogliente** anche se la posizione è un po' nascosta.

La Maisonnette Ristrot, via Giacinto Pullino 103, Roma. Tel. 06 8376 5543 [Pagina Facebook](#)

TUSCOLANA – TRATTORIA ROMANA

Osteria del Velodromo Vecchio



Il **Velodromo** – che prende il nome dal **motovelodromo Appio**, chiuso dopo le Olimpiadi del 1960 – è un incanto di semplicità. Una **verandina** fuori, senza troppe pretese, senza troppi tavoli. **Due sale interne**, semplici, con sedie in legno e alle pareti bianche foto in bianco e nero di ciclisti. Ecco alcuni piatti preparati dallo chef **Matteo Ballarini**, arrivato qui nel 1995: i **rigatoni con la pajata** (10 euro), la minestra in brodo di arzilla, **le ruote pазze** con ricotta e guanciale e gli gnocchi di patate con ragù di carne. Tra i secondi non manca quasi mai la **trippa alla romana** (10).

Osteria del Velodromo Vecchio, Via Genzano, 139 Roma. Tel. 06 788 6793 [Pagina Facebook](#)

PRENESTINA – VILLA GORDIANI – GIAPPONESE

Waraku



Dopo il grande successo di **Waraku** al Pigneto, nato nel 2010 come associazione culturale con annessa palestra, il [progetto di Maurizio Di Stefano e di sua moglie Miwako](#) è ripartito nel febbraio di quest'anno in **via Prenestina**. Il locale è in stile ramen-ya, che potremmo tradurre trattoria con piatti della tradizione popolare, semplice ma curato e con **uno spazio esterno, una sorta di giardino d'inverno**, dove gustare i sapori autentici della cucina giapponese. Qualche esempio? **Ramen** innanzitutto (12-15 euro), realizzati secondo tradizione con **ingredienti freschi**, carne e verdure reinterpretata tenendo conto delle peculiarità dell'acqua e degli ingredienti italiani rispetto a quelli giapponesi. E poi **buta kimchi** (maiale) 4.50, **gyoza** da 6 pezzi (6 euro).

Waraku, via Prenestina 321 A, Roma. Tel. 06 2170 2358 [Pagina Facebook](#)

Tags [mangiare all'aperto a roma](#) [mangiare all'aperto a roma estate 2017](#) [ristoranti roma con dehors](#) [ristoranti roma con giardino](#)
Category [Classifiche](#) [News](#)

Share this post:



ABOUT AUTHOR

Sonia Ricci 103 posts

umbra e giornalista

[f](#) [t](#) [g+](#) [in](#)